



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Obtenção De Polpa De Acerola Em Pó Por Aspersão

Bruno Emanuel Souza Coelho¹; Juliana Cantalino Dos Santos²; Ana Carolina Dias Braga³;
Andressa Alves De Araújo⁴; Milka Carvalho De Azevedo⁵

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: bruno.emanuel@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:juliana.cantalino@ifsertao-pe.edu.br;

3- ana.braga@ifsertao-pe.edu.br;

4- andressa_petro@hotmail.com;

5- milka.azevedo@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

Introdução: A acerola (*Malpighia emarginata*) é uma fruta de alto valor econômico e nutricional em detrimento do elevado teor de vitamina C, além do conteúdo compostos fenólicos, minerais, e outras vitaminas. Entretanto, trata-se de um fruto frágil e altamente perecível. A transformação da polpa de acerola utilizando spray dryer mostra como alternativa relevante para reduzir a sazonalidade e aumentar a vida de prateleira do produto. Além disso, a busca por produtos mais naturais e práticos vem aumentando. **Objetivos:** Neste contexto, este trabalho tem por objetivo verificar a influência de diferentes temperaturas na secagem por atomização (150°C, 170°C e 190°C) do suco de acerola 'Junko' aditivado com maltodextrina. **Metodologia:** A extração do suco de acerolas 'Junko' foi feita por maceração dos frutos em sacos plásticos, seguido de filtragem em papel filtro de filtração rápida. O suco foi aditivado de maltodextrina, em proporção de 15% (p/p), sem seguida foi desidratado temperaturas de: 150°C, 170°C e 190°C utilizando o Spray-dryer. O suco in natura, aditivado, e em pó foram analisados quanto aos parâmetros de: pH, sólidos solúveis, acidez titulável, vitamina C, teor de água, sólidos totais, e cor (L*, a* e b*). **Resultados:** O suco de acerola em pó apresentou aumento da concentração de vitamina C, do teor de ácidos orgânicos, e redução do teor de água para valores próximos a 5%. O teor médio de sólidos solúveis do suco reidratado foi de 9,6 °Brix. Com relação a intensidade de vermelho (a*) do suco reidratado, constatou-se que a temperatura de 170 °C conferiu maior valor. Já em relação a intensidade de amarelo, evidenciou-se um aumento significativo com o aumento da temperatura de secagem. **Considerações Finais:** No que se refere a qualidade do suco em pó, evidenciou-se que a acidez titulável, o teor de sólidos solúveis, teor de água, teor de sólidos totais e vitamina C não apresentaram diferença significativa em relação ao aumento da temperatura. O suco em pó obtido em temperatura de 170 °C apresentou maior intensidade de vermelho.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata*; Spray dryer; vitamina C; reidratação.

AGRADECIMENTOS: Ao Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão PE) pela concessão de bolsa ao autor do trabalho.

Modalidade: PIBIT

Campus: Petrolina